

2013年(平成25年)2月14日(木) 地方行政 木曜連載続・地域力と地域創造④

外国人が学ぶイタリア料理研修機関

食文化を根底にした輸出戦略

金丸弘美

食総合プロデューサー

長男のイタリア留学

筆者の長男(金丸知弘)がイタリア留学から帰国した。

彼は、イタリア北部ピエモンテ州の人口6000人ほどのコステイリオール村にある「外国人のためのイタリア料理研修機関(ICIIF||Italian Culinary Institute for Foreigners)」で学び、そのあと、ミシュラン一つ星レストラン「グイド・ダ・コステイリオール(Ristorante Guido da Costigliole)」で研修を受けた。パスタやリゾットのプリモピアット、メインディッシュのセコンドピアットを担当した。とても充実した内容で、身についたものも大きかったようだ。

この留学を強く勧めた。というのも、彼は筆者と同じような食のまちづくりのコーディネーターに関わりたいという希望を持っているからだ。ならば、現場でプロから料理を学び、実際に料理を作り、グローバルな視点で文化的な活動を見る力を養った方がいいと思った。

ICIIFは、海外から研修生を受け入れている。外国人にイタリア料理を学んでもらい、食材の輸出や観光客の誘致につなげようという目的がある。

まさに、食文化を根底にした輸出戦略が練られている。これは、NPOスローフード協会のプロモーションも同じで、食材の背景調査や生産加工との連携、調

査を基にした書籍の出版、学校教育プログラムの制作と実践、文化としての食の発信など、基礎の組み立てが周到に実践されている。

学校は築800年の城の中

ICIIFの存在を知ったのは、三國清三シェフと共にイタリアを訪問した2004年。驚いたことに、学校の校舎は800年前に建てられた城の中にあった。しかも、学校への改装には欧州連合(EU)が支援を行っていた。

城が大学になっているのは、同州のスローフード食文化大学も同じだ。大学には世界各国から学生がやってくる。そして、文化資産に触れる。そうすれば、観光資源としても活きる。

さらに、イタリアでは国を挙げて「アグリツーリズム」(グリーンツーリズム)

城が学校になっている

を推進している。景観の保護と規制を徹底し、環境と調和したまちづくりが行われている。

アグリツーリズムで利用される農村の宿泊施設は1万9700軒に上る。宿泊日数の平均は4・5泊。外国人客が26%を占めているという。筆者もイタリアに行くときよく利用する。農家を改築し、ベッドルームとシャワーが付いた個室で、ワインやチーズなど地域の食材を使った食事のレベルは極めて高い。また、景観条例により、建物の雰囲気や色調を周辺の景色に合わせている。

こうした宿泊施設は、ドイツやフランス、英国にも2万軒程度ある。



各国とも共通しているのは、チェーン店の看板や自動販売機などが一斉ないこと、それぞれの土地の風景とまちづくりが一体化していることだろう。

その背景にあるのは、EUの統合と環境問題。EU共通の農業政策として環境直接支払制度を導入し、景観に配慮したまちづくりを支援するとともに、地方の豊かさを都会人の余暇と観光に連携させる仕組みをつくったことだ。さらに、有機農業の推進や、ワインをはじめとする地域食材の品質向上など、食のクオリティを高めることで輸出にもつなげる。環境、景観、食の質、快適な宿泊というトータルな政策があつてこそそのグリーンツーリズムだ。

ちなみに、世界観光機関（UNWTO）の「国際観光客受け入れ者数 国別ランキング（2011）」によると、イタリアはフランス、米国、スペイン、中国に次いで世界5位。つまりICIFの運営は、イタリアの観光政策ともびつたり合致している。

設立のアイデアは東京で

ICIFが設立されたのは1991年。85年に農村観光を奨励するアグリツーリズム法が制定され、89年にはイタリア・スローフード協会が生まれるなど、グローバル化の中で地域が見直された時代である。

設立のいきさつが面白い。そのアイデアが生まれたのは東京・銀座だったのだ。設立者はブルーノ・リブラロンさん。トリノ郊外にある「ジェットホテル」の経営者兼シェフである。

88年、イタリア料理がブームだった日本を訪れた。バブル経済まっただ中のことだ。しかし、東京で見たイタリア料理の食材は、彼が満足できるものではなかった。イタリアからの輸入はまだ少なく、米国産チーズが使われていたり、国内の生ハムが用意されたりしていた。

これでは、本当のイタリア食文化が十分に伝わらない。大きな危機感をいだいたリブラロンさんはイタリアに帰国すると、ジャーナリストや弁護士、公認会計士、レストラン経営者、税理士らに日本の現状を訴え、国外にイタリア食文化を伝える学校の構想を語った。

この設立構想には、イタリア政府をはじめ、ピエモンテ州政府、トリノ市や市商工会議所なども興味を示し、政府公的機関の支援も受けた非営利団体としてトリノで発足する。現在はコステイリオーレ村の城が学校施設となっており、その改装費7億円のうち半分の3・5億円はEUが支援したという。

ICIF設立の翌年、92年にEU条約の調印があり、93年にEUが発足。92年には原産地名保護制度も制定され、EUは食料品の原産地や生産技法などを認定し保護するようになった。

この時期、海外ではイタリアの食材や加工品をまねた模造品が大量に生産され始めた。有名なのは米国の「パルメザンチーズ」だ。イタリアの「パルミジャーノ・レッジャーノ」を模して作られ、大量に輸出された。

イタリア料理ブームに便乗した類似品や偽物がイタリア国外で生産・輸出されたことがこの制度を生んだ。イタリアのみならず欧州各国も危機感を抱き、原産地名の保護に大きく力を入れ始めたのである。

授業のワインは無償提供

ICIFでの授業は、イタリアで伝統的に使われている食材を見て、触れて、食べて、そして実際に調理してもらおう。料理に使われる食材、調味料は、オリブオイル、バルサミコ酢、ビネガー、塩、ハーブ、スパイス、チーズ、ワインなどである。味や香り、原産地、加工の技法などをしっかり学ぶ。

これらを経験した外国人が帰国して料理を再現しようとするとき、イタリアのエキストラバージンオリブオイルやチーズ、ホールトマトなどを使うだろう。こうして輸出にも貢献する。

ICIFで学ぶ日本人も増えており、卒業生は既に5000人を超えているという。彼らは、日本国内のイタリア料理専門店などで働いている。これらの店では、イタリアの食文化と食材がセットで輸出されていることが実感できる。

筆者の長男によると、ICIFにはイタリア20州の全てのワインがそろっており、ワインのテイスティングを学ぶ授業に使われる。これらのワインは全てカントリーナ（ワイナリー）からの無償提供である。



授業でワインを取り上げるこ

とが、結果的に売り上げや輸出の増加につながる——。教師でソムリエのジャンニ・デルカーロさんが、ベローナで行われる有名なワインの祭典に4日間出張し、各地のワイナリーのブーイスを口説いて回ったという。デルカーロさんは、88年にイタリア最優秀ソムリエ賞を受賞している。

そのワインの味や香り、色、産地、ブドウの種類、一番合う料理、醸造したカンティナーの歴史などが卒業生によって他国に広まれば、輸出増への大きな力になるというわけだ。

2カ月間はひたすら訓練

ワインの授業は、無料のインターネット電話サービス「スカイプ」を活用し、現地にいるワインの造り手と質疑応答をしながら進める。ワインの品種や味の特徴や醸造の方法などを、造り手本人が詳しく説明してくれる。

テイスティングは、1〜10点の間で最高値と最低値の目安を決め、それを基準に点数をつける。例えば「色の薄さ」なら水を1点とし、血液やバルサミコ酢を10点とする。つまり基本的に1点と10点が使われることはない。1と10との間で点数をつけていく。色6、酸味7、渋み4……といった具合に点数をつけていき、グラフを作る。

完成されたグラフを見れば、一目でそのワインの個性が分かる。

次に料理を試食する。これもワインと同じように、塩味6、甘味2、苦味3……などと点数をつけてグラフを作る。

そして、ワインと料理のグラフを重ねることで、そのワインにはどういった料理が一番合うのかが判断できるように訓練をする。

ICIFではこの訓練が2カ月間ひたすら行われる。これによってワインの味を的確に判断できる知識と舌が養われるのだ。

イタリアのリストランテに求められるのは、どれだけ良いワインがそろっているかということ以上に、料理に合うワインを出せるウエーターがいることだという。

イタリアのウエーターはレベルがとても高く、外国人観光客も多いピエモンテ州のウエーター学校では、5カ国語以上を話せるという。このあ
ワインのテイスティング用紙



たりも、ウエーターが観光と食文

化の発信に大きな貢献をしている理由だろう。

ICIFでは卒業前に、実際にリストランテやオステリアに行って研修を行う。リストランテのシェフや学校の教師らが審査員となり、研修生が作った料理を試食し、それに点数をつけて評価する。

リストランテやオステリアには研修生を受け入れるための部屋とシャワールームがあり、寝具や洗濯機など日常に必要なものを用意している。

筆者の長男が研修を受けたピ

エモンテ州のリストランテでも、ベッド、洗濯機、クローゼット、冷蔵庫、調理器具、食器などが備え付けられたアパートメントの一室が用意されていた。

ICIFにも、「カッシーナ・サレリオ荘」と名付けられた宿舎がある。独立した14室のミニロッジ(55平方メートル)で構成され、各室には二つのベッドルームにバスルーム、洗面台、広いバルコニー、トイレがあり、3、4人が寝泊まりできるようにになっている。地下に有料の洗濯機、乾燥機も備わっている。

ICIFが見据える戦略

ICIFの事務所は現在、29カ国にある。オーストラリア、ブラジル、カナダ、中国、韓国、ドイツ、日本、米国、台湾、ベネズエラなどだ。発足した当時

ワイナリーとの中継で行われる授業



から継続して学生が来ているのは唯一日本だけだという。

ICIFが見据えているのは、研修生たちが母国に帰ってここで学んだ料理を作る↓その料理を作るためにイタリアの食材やワイン、加工品を求める↓彼らが作った料理を食べた客がイタリアに観光に来る↓イタリアで学んだ食文化や料理、歴史を各国に持ち帰り伝える——といった戦略である。

そのために国が、EUが、市が、村が、そして企業や生産者がICIFを支え、期待を寄せている。ここに来た研修生が技術や知識を自国に持ち帰る。その先にはイタリアからのさらなる輸出、そして観光客の増加があるのだ。

(「地方行政」時事通信社より)